



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

GLUTENSİZ MELANZANE

ölyakla Yaşam Dergisi

3-4 adet büyük patlıcan
50 gr Schar un
150 gr kaşar peyniri
20 gr rende parmesan
30 gr tereyağı

Patlıcanı boylamasına uzun ve ince şeritler halinde dilimleyin. Glutensiz una bulayıp yağda kızartın. Kaşar peynirlerini küp küp doğrayın. Kendi isteğimize bağı domates sosunuzu yapın. Küçük bir tepsiye patlıcanları dizin, sostan dökün, kaşar, tereyağ ve parmesandan dökün ve tekrar patlıcan üzerine koyun, bu işlemi 5-6 kat devam ettirin. 180 derecede 20-30dk pişirin. Dilimleyip servis ediniz.

